

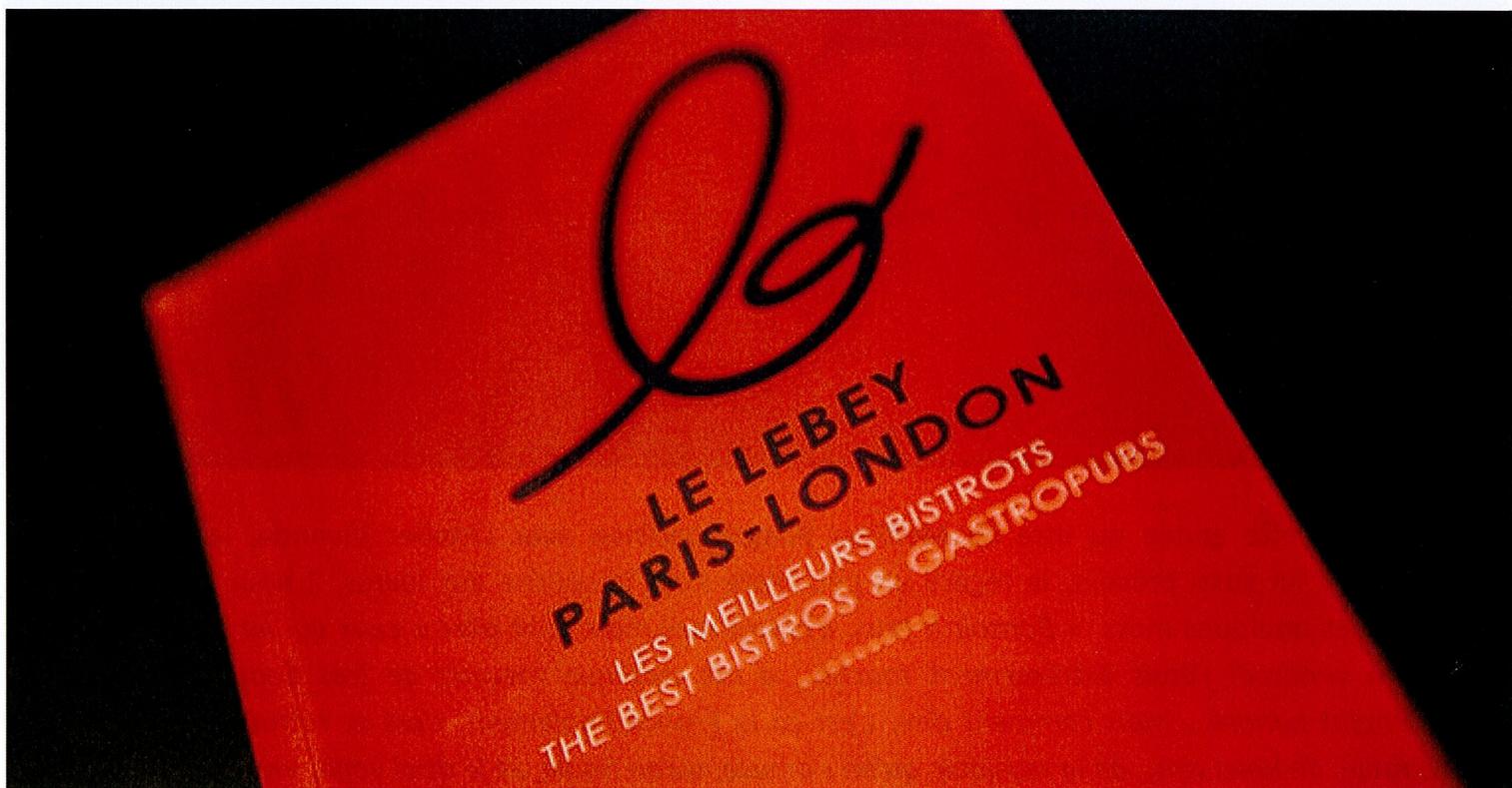
NEWS

## Guide Lebey Paris-London, L'Atelier Vivanda, Meilleur Bistrot parisien !

Le tout premier guide bilingue qui réunit les 200 meilleures adresses à Paris et à Londres, avec les bistrots et la bistronomie d'un côté du channel et les gastropubs de l'autre !

Texte [Anne Inquimbert \(http://www.ideemiam.com/equipe/anne\\_inquimbert/profil/\)](http://www.ideemiam.com/equipe/anne_inquimbert/profil/) / Photos [Anne Inquimbert \(http://www.ideemiam.com/equipe/anne\\_inquimbert/profil/\)](http://www.ideemiam.com/equipe/anne_inquimbert/profil/) -

Le jeudi 19 novembre 2015



Lundi soir, malgré les événements tragiques du week-end, Sir Peter Ricketts, l'Ambassadeur de Grande Bretagne, chez qui se déroulait le lancement de ce nouveau **Guide Lebey** et la remise des prix, a souhaité, au nom de la résistance et de l'amitié qui unissent la France et la Grande Bretagne, maintenir cette manifestation. C'est en ces termes que l'événement nous a donc été confirmé.

« Chère Madame, Cher Monsieur,

*Nous avons bien noté votre inscription à notre réception de ce soir. Bien sûr, compte tenu des circonstances, en cette journée de deuil national, notre évènement n'aura pas la même tonalité, ce n'est pas la sortie d'un guide de restaurants que nous célébrerons, mais s'agissant d'un guide franco-britannique, c'est au nom de l'amitié entre nos deux peuples, et des valeurs que nous partageons, que nous avons décidé avec l'Ambassade de maintenir cet évènement...»*

Et c'est vrai que cette soirée n'avait pas la même tonalité, nombreux sont ceux qui se sont serrés longuement dans les bras, les sourires étaient là, mais pudiques et discrets. On a, bien-sûr, beaucoup parlé de ce vendredi 13 novembre, de ceux qui sont partis, de notre peine, de nos peurs, mais par cette simple présence on a aussi voulu dire que nous étions toujours debout et plus solidaires que jamais.

Ce nouveau guide recense, pour la première fois, **les meilleurs bistrots de Paris et les meilleurs gastropubs de Londres**, ces fameux lieux de partage et de convivialité, ces lieux visés ce vendredi 13 novembre, ces lieux où nous continuerons coûte que coûte à nous rendre, à retrouver nos amis, nos familles, nos collègues autour d'un verre, d'une pinte et d'une assiette gourmande !



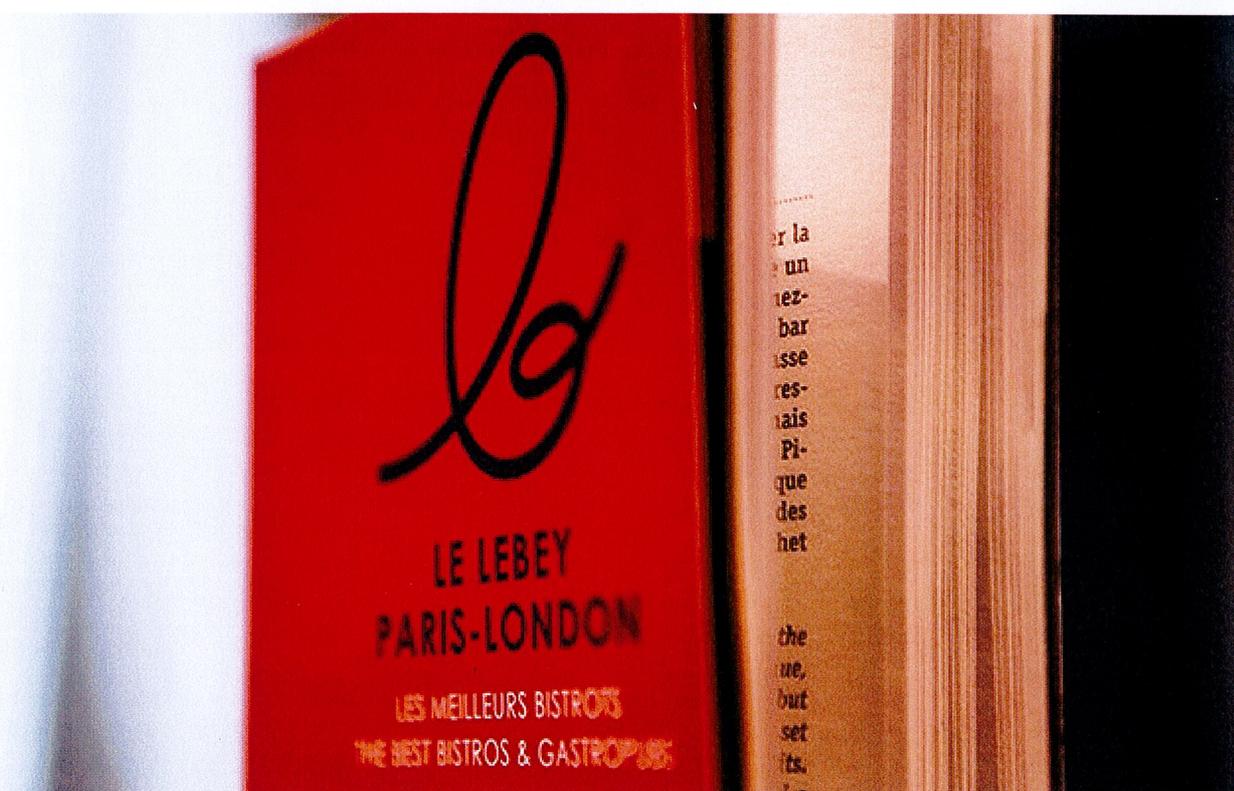
Récompensé cette année du titre de **Meilleur Bistrot parisien** avec **l'Atelier Vivanda**, le chef **Akrame Benallal** était lui aussi présent, le regard un peu triste mais le sourire aux lèvres, il nous a adressé avec émotions ces quelques mots « *Bonsoir à tous, d'abord mes mots vont aller à ceux qui ne sont plus là, par rapport à vendredi j'étais extrêmement touché... il est vrai que recevoir ce très beau prix... Je suis extrêmement honoré... mais comment dire, c'est ça la France finalement, c'est se retrouver autour d'une bonne table, de bons vins, de la musique, qu'on s'amuse, qu'on rigole, et je dirai voilà, Vive la France et Vive l'Angleterre !* ».

Côté anglais, c'est le **gastropub londonien Harwood Arms**, seul pub étoilé au Michelin qui remporte le prix. Son chef **Mark Robinson** n'a pu venir pour recevoir son prix.

## **Le Lebey Paris-London : 200 adresses pour bien manger !**

Dans ce nouveau guide, côté français, où les adresses sont classées par arrondissement, on retrouve dans la catégorie « **un des meilleurs bistrots** » illustré par 3 cocottes (l'ustensile de cuisine pas la poule !), aux côtés de **l'Atelier Vivanda** (Paris 16), un vrai top resto pour les viandards, le très bon **A Noste (Paris 2)** qui propose des tapas gastros aux accents du Sud-Ouest, son chef **Julien Duboué** avait aussi fait le déplacement à l'Ambassade, le **restaurant Pirouette**, déjà sélectionné par le Parisien et sur la deuxième marche du podium des 100 meilleures tables parisiennes à moins de 50€, le **Métropolitain** (Paris 4) de **Paul-Arthur**

**Berlan** , une adresse dont nous avons déjà parlé sur [Ideemiam \(../adresses/restaurants/restaurant-metropolitain-paris.html\)](http://Ideemiam.com/adresses/restaurants/restaurant-metropolitain-paris.html), mais aussi **Les Enfants Rouges** (Paris 3), **le Pantruche** (Paris 9), **le Will** (Paris 12), **les Petites Sorcières** (Paris 14) de Ghislaine Arabian, **le Grand Pan** (Paris 15), **Gare au Gorille** (Paris 17), **l'Ami Jean** (Paris 7) et **Roca** (Paris 17)... En tout, **38 bistrots parisiens où l'on peut aller les yeux fermés, mais plutôt en semaine !** Oui parce que ce qui nous a sauté aux yeux en feuilletant ce guide c'est la **différence entre Paris et Londres concernant les jours d'ouverture** de ces établissements. En effet, alors qu'à **Londres on dénombre une majorité de gastropubs ouverts tous les jours**, sur Paris on les compte sur les doigts d'une main. **A Paris seuls A Noste, Freddy's et Richer sont ouverts tous les jours de la semaine**, midi et soir. Alors pourquoi une telle différence ? **Pourquoi est-ce si difficile de bien manger à Paris le week-end ?** Pas à cause des loyers, pas à cause des clients, non il faut plutôt chercher du côté des taxes par rapport aux salariés et au travail dominical. Et c'est bien dommage, parce que les parisiens en week-end et les touristes en vadrouille ont souvent bien du mal à trouver couverts à leur goût les samedis et dimanche midis, sans parler du dimanche soir ou à part les chaînes qui servent de la bouffe industrielle il vaut mieux rester chez soi !



Côté anglais, où vous pourrez donc aller pour un simple week-end puisqu'ils seront ouverts, ce sont **47 gastropubs qui obtiennent la mention "un des meilleurs bistrots"**, le sud et l'ouest de la capitale étant les mieux lotis avec 13 adresses chacun (le **classement des adresses sur Londres étant fait selon les 4 points cardinaux**, East, West, South, North). Une des particularités de Londres, est que l'on retrouve de **très très anciennes adresses**, comme **The Albion (North London)**, un pub qui date de l'époque georgienne, ou bien le **The Pig and Butcher** (encore au nord) un **pub victorien célèbre pour ses viandes**, à l'Ouest du côté de Paddington on retiendra le **Truscott Arms un pub victorien** qui depuis 2014 a la chance d'avoir à ses fourneaux Aidan McGee, un chef ayant travaillé dans de nombreuses maisons étoilées. A noter que dès les beaux jours on peut manger au jardin ! On retrouve également à Londres des adresses plus récentes comme **le Smokehouse** au Nord, célèbre, comme son nom l'indique, pour ses fumaisons ou du côté de Waterloo « **Anchor & Hope** » un des plus célèbres gastropubs de Londres ouvert en 2003. Pour les amoureux du Foot le pub **The Butcher's Hook**, situé face au stade de Stamford Bridge qui abrite le **Club de Chelsea**, est célèbre car c'est en ses murs que s'est formé le club. Eviter tout de même les jours de match !

**The Eagle** (métro Farrington), créé, il y a de cela 25 ans, par deux jeunes restaurateurs, **Michael Belben et David Eyre**, à qui on attribue aujourd'hui la paternité du terme « **gastropub** », est une de ces adresses où il vaut mieux arriver très tôt ou très tard pour espérer avoir une table (pas de réservation, comme dans de nombreux pubs).

Vous l'aurez compris, ce nouveau guide donne tout de suite envie de prendre l'Eurostar ou plus simplement le métro pour partir à la découverte de toutes ces bonnes adresses où l'assiette, le verre et la convivialité sont de rigueur !

**Le Lebey Paris-London, 200 adresses pour bien manger en anglais et en français ! 7,5 € aux Editions Albin Michel**

J'aime Partager { 20

G+1 { 1

Tweeter { 2

3



Le Lebey Paris-London, 200 adresses pour bien manger en anglais et en français ! 7,5 € aux Editions Albin Michel